十月

【収穫祭：三十一日】

臼と杵を使っての餅つきです。お父さんが大きな杵を使って、力一杯餅を搗きます。お母さんたちは、出来た餅を変身させます。餅の返し手が、餅を掛けます。合せ方のポイントです。

子どもたちも学年ごとに餅つきを行います。子どもたちが使うのは真っ直ぐな杵です。

長い種脱穀、田植え、稲刈り、過程で、自分たちの米を育てます。観察田そのおじいちゃんおばあちゃんが子どもたちに稲の育ち方を教えます。

五種類（あんこ、きなこ、大根、納豆）のこしあん、餅の中に入れます。全部手作業です。児童大福を作ります。高学年の準備に分担して作ります。

六年生は大福を作ります。これは、六年生になったお餅が特別です。

「海苔を巻いてみるとパリパリ感が出ます。」「海苔は切れ目を入れると食べやすくなります。」お母さんたちの知恵や知識が伝わった瞬間でした。

「いただきます」

豚汁がおいしい季節になりました。お餅と大福、完成しました。収穫祭の始まりです。

先生方、お米作りに協力してくださった地域の方へ感謝の心をこめて。

先生、畑の作業を協力してくださった友だち、先生方。

田んぼの作業を協力して行った保護者や地域のみなさん。

佐藤庄平

大垣昌蔵

一年間一緒に田んぼや畑で作業してきた友だち、先生方。

保護者や地域のみなさんを招き、一緒に食べます。

「感謝する気持ち」を育むこと

栽培活動では、田んぼや畑の中にあるのに、手植えの経験がない、という子どもが多くなっています。

伝えいもほとんどの家庭で、お米を作ったり、収穫したりする環境がなくなっています。

中でも、自分で育てたものを食べることが多くなっています。

米を作り、体験し、丹精こめて作った野菜や米を、地域の方に対して、感謝の気持ちを込めて、苦労をお届けします。

心から関係者の皆様、ありがとうございました。

素晴らしい学びです。

はじめは、教室で味わうことのない感動を生みます。

一人一人が活発に活動することが、豊かな感性を育てます。

子どもたちの感想や考えを生み出すのです。

そのような学びを促すのです。